

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

**Vuestro día es
especial para
nosotros**



Silken
HOTELES



Cocktail 1

Entrantes fríos:

Pan soplado con jamón ibérico y pan con tomate
Trampantojo de queso azul y nueces
Pepino shot
Queso conté con cecina de León y romesco
Boquerón a baja temperatura y mayonesa miso

Entrantes calientes:

Mini bocado de pastrami y ensalada de puerros
Croquetitas de la casa
Risotto de hongos
Copita de pulpo con puré parmentier
Bacalao Club Ranero

Mesa de vermouth y encurtidos

Cocktail 2

Entrantes fríos:

Pan soplado con jamón ibérico y pan con tomate
Trampantojo de queso azul y nueces
Pepino shot

Entrantes calientes:

Croquetitas de la casa
Copita de pulpo con puré parmentier

Mesa de vermut y encurtidos



Menú 1

COMENZAMOS

Creoso de patata trufada con hongos y virutas de foie
Ensalada de vieiras a la plancha con humus de berenjena con vinagreta
de cítricos

o

Media docena de gambas de Huelva con alioli negro y
chupito de melón y fresas

DEL MAR...

Lomo de rape con fondo de begihaundis en su tinta

SORBETE

Sorbete de mojito

DE LA TIERRA...

Lingote de cordero con puré de boniato y encurtido de tirabeques

POSTRE

Postre artesano con su helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Diez Siglos Verdejo

Vino Rosado D.O. Navarra Gran Feudo

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Lar de Paula

D.O. Cava Mistinguett Brut Nature



Menú 2

COMENZAMOS

Copa de gambas de Huelva y holandesa
Ensalada de txangurro y carabineros con
vinagreta de frutos secos

o

Foie caramelizado con compota de verano
y mermelada de higos con pan de pasas

DEL MAR...

Bacalao suprem dos gustos con patatas a lo pobre

o

Merluza a la plancha con tofe de cebolla e
hilos de calabacín y zumburiña al GIM

SORBETE

Sorbete de yuzu

DE LA TIERRA...

Solomillo de vacuno mayor con patatas a la crema y hongos

POSTRE

Postre artesano con su helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Diez Siglos Verdejo

Vino Rosado D.O. Navarra Gran Feudo

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja Lar de Paula

D.O. Cava Mistinguett Brut Nature





Menú 3

COMENZAMOS

Olas de foie con confitura de frutos rojos y sus tostas
Ensalada de carpacho de pulpo y frutos del mar
con helado de tomate y aceite de oliva

o

Vieira rellena de sus mariscos y trigueros confitados

DEL MAR...

Lomo de rodaballo con cebolletas risoladas y setas shitake

o

Lubina salvaje con crema de coliflor con espaguetis de calamar

SORBETE

Sorbete de limón y menta

DE LA TIERRA...

Solomillo de vacuno mayor con compota de manzana y patatas paja

POSTRE

Postre artesano con su helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Diez Siglos Verdejo

Vino Rosado D.O. Navarra Gran Feudo

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja Lar de Paula

D.O. Cava Mistinguett Brut Nature



The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a vertical plane rotated 90 degrees, creating a 3D effect. The text is centered within these planes.

Silken

HOTELES